

春のパーティープラン

2025
3/01 SAT. - 5/31 SAT.

パーティー
プラン

お一人様 ¥7,000

- いとよりのハーブ蒸し、タコとエビのサルサ
- 紅茶豚のサラダ、うずらの煮卵添え
- 春野菜のトリディッシュ、ブチシューサレ
- 蒸し鶏の生春巻、スキートチリソース
- オリーブ豚の木の塩麹焼き、春野菜添え
- メバルの木の芽味噌マヨ焼き
- 鶏もも肉のバター醤油焼き
- 桜塩ラーメン
- 焼肉チャーハン

飲み放題付!

ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎・ノンアルコールビール
ジュース・ウーロン茶

飲み放題オプション

お一人様プラス¥400で
ワインをご用意いたします

- 前菜/季節のもの盛合せ
- 造り/鯛、鯖、鮪、烏賊
- 鍋/はも鍋
- 揚げ物/海老、鱈、筍、アスパラ、茄子
- 酢物/鰹、ホタルイカ、かに絹田巻 酢味噌
- 御飯/鶏飯、香の物
- 椀/赤だし
- ケーキ、フルーツ

和食
プラン

お一人様 ¥8,000

洋食
プラン

お一人様 ¥8,000

- オードブル/瀬戸内鯛とサーモンのムニエル ケーパースソース
- スープ/蛤のミネストローネ
- 肉料理/地鶏肉のトマト煮グラタン
- 肉料理/国産牛フィレ肉のソテー デミグラスソース
- 焼きたてパン
- デザート/ケーキ、フルーツ、アイス
- コーヒー

和洋折衷
プラン

お一人様 ¥8,500

- 造り/鯛、ハマチ、鮪、烏賊
- 煮物/鱈、かぼちゃ、菜の花
- 揚げ物/鱈、穴子、讃岐てんぷく、アスパラ
- 御飯/にぎり寿司
- 椀/玉子豆腐の吸物
- 瀬戸内鯛と鮑の味噌バター焼き 春サラダ添え
- 牛ロース肉のソテー マスタードソース
- ケーキ、フルーツ

Option

Dessert Option お一人様 ¥600

ケーキ、プティフルーツ、アイスクリーム盛合せ

※和洋折衷プラン/和会席プラン
デザートからのグレードアップは+¥300

Coffee Option お一人様 ¥300

セルフコーヒーコーナー

写真はイメージです

